Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 24 kwietnia 1926 roku. № 17

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. Dr. ANDRZEJ KRZEMECKI,
prof. Wyższej Szkoły Przemysłowej w Krakowie.

Oczyszczanie drożdży piwowarskich z bakterji.

Częstokroć nawet fachowcy, niewnikający szczegółowo w zawiły labirynt procesów i wpływów, jakie się rozgrywają w browarze, nie zdają sobie w dostatecznej mierze sprawy z tego, jak ciężką i skomplikowaną jest praca w browarze.

Nie ulega najmniejszej wątpliwości, że w ostatnich dziesiątkach lat mozolne prace i studja naukowe w różnych dziedzinach nauk przyrodniczych, oraz nagromadzone cenne doświadczenia praktyczne, posunęły teorję i praktykę piwowarstwa poważnie naprzód.

Jednakże w toku fabrykacji w browarze odbywa się tak wielka ilość przeróżnych procesów, że wzajemna ich zależność jest niesłychanie trudna, a nawet wręcz niemożliwa do zupełnego opanowania i ocenienia. Sprawia to, że wobec mnogości zjawisk, w przeważnej części niedokładnie albo wcale dotąd niezbadanych, stajemy niemal na każdym kroku przed zagadkami i niespodziankami trudnemi do rozwiązania i przewidzenia.

W piwowarstwie nie należą wcale do rzadkości wypadki, kiedy przez forsowanie tego, lub owego procesu celem polepszenia wytworu pod pewnym względem, pogarszamy go pod innym względem. Wiadomo naprzykład, że za mało posunięte w rozszczepieniu produkty ciał białkowych, czy to w czasie słodowania, czy przy warce, mają wpływ niekorzystny; zbyt wielka zaś ilość, zbyt daleko hydrolizowanych ciał białkowych pociąga za sobą również złe następstwa; dotyczy to produktów skrobiowych i całego szeregu innych znanych i nieznanych bliżej składników słodu, chmielu i t. d.

Ale nie na tem kończą się trudności i zawiłości pracy browarnianej.

Poza skomplikowanemi procesami chemicznemi przemysł piwowarski jest uzależniony od rozwoju i pracy drobnoustrojów. Praca piwowara musi się rozdzielić na dwa rodzaje djametralnie sprzecznych usiłowań. Z jednej strony trzeba się troszczyć o sporządzenie pożywki w formie brzeczki możliwie korzystnej dla rozwoju drożdży, z drugiej strony należy czuwać nad tem, by pożywka ta była możliwie niekorzystną dla bakterji i innych szkodliwych drobnoustrojów. Jednej kategorji drobnoustrojów ułatwia się rozwój i pracę, drugą kategorję równocześnie trzeba jaknajusilniej tępić. Każdy fachowiec wie aż nadto dobrze, jak trudno jest pogodzić te dwie sprzeczne z sobą czynności.

Niewłaściwe pokierowanie przebiegiem procesów chemicznych przy wyrobie słodu, sporządzeniu brzeczki, warzeniu z chmielem i t. d. pociąga za sobą tylko mniejsze lub większe wady w charakterze napojów. Następstwa są o wiele gorsze, jeżeli nie uda się opanować strony bakterjologicznej produkcji. Niewłaściwe pokierowanie procesami chemicznemi może dać produkt wadliwy. Następstwem nieopanowania produkcji pod względem bakterjologicznem są choroby piwa, kończące się najczęściej zupełnem zepsuciem się napoju chociaż mógł on być przygotowany jaknajstaranniej pod względem chemicznym i z najlepszych materjałów.

Praca piwowara jest stałą i wcale niełatwą walką z drobnoustrojami.

Jak liczne są źródła infekcji, na jakie browar jest narażony i jak często zupełnie przypadkowo, niepostrzeżenie może się zakraść do brzeczki lub piwa groźny szkodnik, omówiłem to już swego czasu w pracy p. t. „Choroba sarcynowa piwa i zwalczanie jej w browarze". („Przemysł Piwowarski" 1925, Nr. 9, str. 1 i 2). Z pewnem zakażeniem brzeczki musimy się liczyć zawsze. Przy dzisiejszym systemie pracy i urządzeń browarów jest to wprost nieuniknione. Niebezpieczeństwo zakażenia będzie istniało tak długo, jak długo używać będziemy otwartych chłodni, otwartych kadzi fermentacyjnych i t. d. To też każdy zabieg, podnoszący stopień uodpornienia brzeczki na wpływ szkodliwych bakterji podobnież, jak każda metoda oczyszczania drożdży zarodowych od złośliwych drobnoustrojów musi zasługiwać na szczegółowe uwzględnienie i rozważenie.

W dużych browarach stosunkowo łatwo daje się opanować sprawa czystości drożdży pod względem bakterjologicznym — browary te rozporządzają nowoczesnemi urządzeniami, aparatami do czystej hodowli drożdży, i posiadają do swojej dyspozycji fachowców, których obowiązkiem jest wykonywanie bakterjologicznej kontroli ruchu. O wiele trudniej przedstawia się ta sprawa w przedsiębiorstwach średnich i mniejszych, nie rozporządzających podobnemi środkami. Tutaj drożdże nastręczają częstokroć niemało kłopotu i niejednokrotnie powodują wiele fatalnych niespodzianek. Nie mając pojęcia o stopniu czystości drożdży, nie wie się, co się zasiewa i jaki będzie plon. Posługiwanie się drożdżami z innego browaru, posiadającego czystsze hodowle, lub sprowadzanie czystej kultury jest kosztowne, kłopotliwe i nie daje rękojmi, że materjał przyszedł na miejsce przeznaczenia zupełnie czysty pod względem bakter-

jologicznym. Nawet zupełnie czysta hodowla daje gwarancję czystości tylko do chwili opuszczenia naczyń laboratoryjnych, lub aparatu do hodowli — w dalszej drodze każda hodowla narażona jest na niepewne losy i w chwili użycia okazać się może mniej lub więcej zakażoną.

Powstaje ważne pytanie, co począć, gdy się ma świadomość, że drożdże są zakażone, lub gdy niema pewności, czy są czyste, a niema się jednocześnie czasu zaopatrzyć w inne.

Teoretycznie biorąc drożdże, które pracowały w otwartej kadzi fermentacyjnej, muszą być mniej lub więcej zanieczyszczone. Częściowo oczyszcza się je przez przemywanie, szlamowanie i t. d. Lecz to oczyszczenie jest częstokroć bardzo problematyczne zwłaszcza, jeżeli woda, używana do tych czynności nie jest pod względem bakterjologicznym pewna, lub jeżeli z nieprzewidzialnych powodów została silnie zakażona.

W zupełnie naturalny sposób powstaje myśl zastosowania w tym wypadku antyseptyków. Najtrudniejszą jednakże jest sprawa wyboru odpowiedniego środka, „aby z kąpielą nie wylać dziecka" to znaczy, by drożdże dokładnie oczyścić, nie uszkadzając ich właściwości i zdolności. Nie mniej ważnem jest, by zastosowane środki antyseptyczne nie wpłynęły niekorzystnie na przebieg fermentacji, lub nie spowodowały niepomyślnych zmian natury chemicznej w brzeczce lub w piwie.

(Ciąg dalszy nastąpi).

Sprawozdanie z działalności C. Z. P. P. i S. w R. P. za rok 1925.

(Ciąg dalszy.)

Ministerstwo Przemysłu i Handlu w odpowiedzi na złożone memorjały i na skutek odbytych konferencji uznało potrzebę pomocy dla przemysłu słodowniczego odnośnie do jego dążeń wywozowych i w piśmie z dnia 12 listopada 1925 roku oświadczyło, iż skłonne jest popierać starania o uzyskanie gwarancji na kredyty zagraniczne w bankach państwowych, o ile kredyty te zarówno w swej jakości kalkulacyjnej, jak i sposobie zabezpieczenia odpowiadadać będą zasadom racjonalnej polityki kredytowej i w formie zbiorowej, będą mogły w sposób istotnie skuteczny oddziałać na zdolność produkcyjną i wywozową słodowni polskich. Co się tyczy kredytów w Banku Gospodarstwa Krajowego Ministerstwo Przemysłu i Handlu wyraziło przekonanie, że znajdą one niewątpliwie życzliwe przyjęcie z tem zastrzeżeniem, iż wszystkie sprawy, tyczące kredytów wekslowych i lombardowych będą mogły być traktowane jedynie w sposób indywidualny.

Wreszcie Ministerstwo zawiadomiło, iż w zrozumieniu potrzeb i warunków przemysłu słodowniczego, pracującego na wywóz zwróciło się do Ministerstwa Kolei z propozycją udzielenia ulg taryfowych na przewożony do słodowni jęczmień, o ile ma służyć do fabrykacji produktu wywozowego w ten sposób, ażeby fracht zaliczono wedle taryfy VIII-ej a nie VI-ej, jak to ma miejsce dotychczas, na wywożony zaś z granic Państwa słód wedle taryfy VII-ej a nie VI-ej, jak dotychczas.

Jak z powyższego widać sfery rządowe wykazały jaknajzupełniejsze zrozumienie potrzeb przemysłu słodowniczego, należy jednakże wyrazić żal, iż nastąpiło to zbyt późno, kiedy ogólne warunki pogorszyły się tak bardzo, że wywóz naszego słodu, pomimo obiecanej pomocy rządowej, stał się znacznie trudniejszy. Należy dodać, że sprawa obiecanych kredytów, chociaż zdecydowana teoretycznie, napotyka tak poważne trudności, iż można ją uważać w danej chwili za nieaktualną.

Odpowiednie postawienie zasadnicze sprawy naszego wwozu i wywozu jest szczególnie ważne w chwili obecnej, kiedy Polska zawiera cały szereg traktatów handlowych z państwami, mogącemi być odbiorcami naszego słodu lub importerami zagranicznego piwa i produktów potrzebnych dla przemysłu piwowarskiego, których jednakże nie można wyrabiać w kraju. Najważniejsze pod tym względem są dla przemysłu piwowarskiego traktaty z Czechosłowacją i z Niemcami.

Traktat handlowy z Czechosłowacją. Traktat ten został już podpisany przez pełnomocników zainteresowanych stron, można więc o nim mówić jako o fakcie dokonanym, który może uledz zmianie tylko w drodze nowych pertraktacji i dodatkowych układów. Zawarty z Czechosłowacją traktat podobnież, jak wysuwana w ostatnich czasach sprawa unji celnej z Czechosłowacją, jest szczególnie ważna dla przemysłu piwowarskiego, który musi widzieć w dążnościach do ścisłego zjednoczenia ekonomicznego z Czechosłowacją groźne dla siebie niebezpieczeństwo. Zaproszony do udziału w naradach Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w R. P. starał się zebrać jaknajwszechstronniejszy materjał, dotyczący stanu przemysłu piwowarskiego w Czechosłowacji i eksportu piwa czeskiego do krajów, z któremi już zostały zawarte układy handlowe lub które są poważnemi konsumentami piwa czeskie-

go. W tym celu zostały rozesłane pisma do związków browarów niemieckich, austryjackich i włoskich z prośbą o poinformowanie w jaki sposób tamtejsze browary bronią się przed konkurencją czeską, jakie w tym celu zostały wydane zarządzenia państwowe i jaką jest ich skuteczność. Z zebranych danych stało się widocznem, że piwowarstwo w Czechosłowacji jeszcze nie osiągnęło cyfr przedwojennych ale zbliżyło się do nich bardzo znacznie. Ogólna produkcja piwa na dzisiejszych ziemiach czechosłowackich wynosiła przed wojną około 15 miljonów hektolitrów. W roku 1924 wyprodukowano około 9 miljonów. W ciągu jednego roku produkcja wzrosła prawie o półtora miljona hektolitrów.

Przemysł piwowarski czechosłowacki, który wcale nie ucierpiał z powodu wojny, a zmniejszył produkcję jedynie z powodu zmniejszonego spożycia, jest w możności w każdej chwili dostosować swoją produkcję do wzmożonego eksportu, korzystając w tym wypadku ze wszelkich możliwych ulg państwowych i kredytowych.

Jak wielkie niebezpieczeństwo przedstawiałby dla naszego przemysłu piwowarskiego nieograniczony cłami ochronnemi wwóz piwa czeskiego, dowodzi tego stan rzeczy, jaki zapanował na rynku austryjackim i niemieckim z powodu konkurencji czeskiej. Pod tym względem bardzo pouczające są informacje, jakie otrzymał Centralny Związek od związku browarów austryjackich i niemieckich.

Nowy traktat czesko - austryjacki, który wszedł w życie z dniem 2 stycznia 1925 roku, obniżył cło przywozowe na piwo z 30 koron zł. na 12 — za 100 kg. wagi brutto. Skutki tego zarządzenia nie dały na siebie długo czekać. W roku 1924 importowano do Austrji miesięcznie około 2 wagonów piwa czeskiego. Po obniżeniu cła małe bary wiedeńskie szynkują około 20 hektolirów piwa czeskiego dziennie. Chociaż przemysł piwowarski w Austrji w stosunku do przemysłu czeskiego znajduje się w korzystniejszych warunkach aniżeli nasz, skutki ulg taryfowych już teraz dają się odczuwać bardzo dotkliwie. Według informacji związku browarów austryjackich państwo czeskie popiera usilnie wywóz piwa, co pozwoliło na znaczne obniżenie cen na eksport po zawarciu traktatu handlowego. Przytoczony w piśmie, nadesłanem do Centralnego Związku przykład jest bardzo wymowny: $^1/_2$ litra piwa czeskiego w Wiedniu w wyszynku kosztowało 12.000 koron przed dniem 1-go stycznia. Ponieważ zniżka cła, jaka przypada wynosi 2.200 koron, cena wyszynku powinna później wynosić 9.800 koron. W rzeczywistości wynosiła tylko 7.000 koron, co jest oczywistym dowodem, że browary czeskie obniżyły bardzo znacznie ceny hurtowe piwa wywożonego.

Tej możliwości rząd austryjacki nie przewidział, opierając swe obliczenia na cenach normalnych. Skutkiem tego jest bardzo trudne konkurencyjne położenie piwowarstwa austryjackiego. Według przewidywań związku piwowarów austryjackich konkurencja czeska może zmniejszyć produkcję browarów miejscowych, conajmniej o 500.000 hektolirów.

Wiadomości otrzymane z kół piwowarskich niemieckich nie należały również do uspakajających. Przywóz piwa czeskiego do Niemiec w roku 1924 wynosił 140.000 hektolirów, co ze względu na wysoki rozwój przemysłu piwowarskiego w Niemczech może być wytłomaczone jedynie niewystarczającą ochroną celną (12 mk. 80 fen.). Pomimo, że piwowarstwo niemieckie znajduje się w znacznie lepszem położeniu od piwowarstwa naszego, w kołach fachowych piwowarskich i w prasie fachowej daje się odczuwać duży niepokój z powodu konkurencji czeskiej i należy oczekiwać podwyższenia taryfy celnej na piwa przywożone do Niemiec.

Piwowarstwo włoskie, które zrozumiało niebezpieczeństwo, grożące ze strony konkurencji czeskiej, zdołało się przed nią uchronić i w zawartej między Włochami a Czechosłowacją umowie stawki celne za piwo czeskie nie zostały obniżone wobec stanowczej postawy rządu włoskiego.

Jeszcze w roku 1924 w imieniu istniejących organizacji przemysłu piwowarskiego został złożony w Ministerstwie Przemysłu i Handlu memorjał, w którym protestowano przeciwko jakiemukolwiek obniżeniu taryfy celnej na piwo zagraniczne. Zwracano uwagę na to, że browary czeskie nic nie ucierpiały podczas operacji wojennych, nie zostały obrabowane z metali i urządzeń, jak to miało miejsce w browarach polskich.

Następnie podkreślono korzystne położenie browarów czeskich pod względem długoterminowych i tanich kredytów państwowych, zniżek taryfowych i premji wywozowych i wreszcie tańszą robociznę, niższe opodatkowanie przemysłowe i brak ustaw przeciwalkoholowych. W konkluzji domagano się utrzymania taryf na ówczesnym poziomie. W roku 1925 Centralny Związek miał sposobność przez usta swych przedstawicieli i drogą memorjałów poprzeć zajęte przez nasz przemysł piwowarski stanowisko, przedstawiając sferom miarodajnym, zebrany przez siebie materjał dowodowy, który w sposób aż nadto wyraźny przedstawiał niebezpieczeństwo, grożące naszemu piwowarstwu ze strony konkurencji czeskiej. Wskazywano na przykład Austrji i Niemiec, gdzie

konkurencja czechosłowacka, z powodu niedostatecznej ochrony celnej, już wydaje niepożądane rezultaty dla tamtejszego przemysłu piwowarskiego. Zwrócono uwagę na fakt, że ochrona celna jest konieczna w Polsce nietylko ze względu na droższe koszty produkcji i wysoką stopę procentową, ale również ze względu na wysokość opodatkowania. Piwo czeskie, wydane ze składów konsygnacyjnych hurtownikowi, który nie sprzedaje detalicznie, opłaca podatek obrotowy dwukrotnie po $2^1/_2{}^0/_0$. Piwo zaś polskie opłaca podatek obrotowy czterokrotnie: producent, hurtownik, detalista i szynkujący, co wynosi $10{,}38^0/_0$. Zaznaczyć trzeba, że nie wlicza się w to podatku obrotowego, jaki wpływa do Skarbu za surowce: jęczmień, chmiel, węgiel i t. d. Przemysłowiec czeski eksportujący zagranicę posiada kredyt w stosunku 6 od sta rocznie, wówczas gdy nasze browary nawet najpoważniejsze, najbardziej zasługujące na zaufanie, opłacają procent od 4 do $5^0/_0$ miesięcznie, co znaczy, iż koszty kredytu naszych browarów są 8 — 10 razy wyższe niż w Czechosłowacji. Fakt ten wpływa na to, iż koszty produkcji w naszem piwowarstwie są przeciętnie wyższe o $25^0/_0$ w porównaniu z kosztami współzawodnictwa czeskiego.

Podczas przygotowawczych rozmów do traktatu przedstawiciele Centralnego Związku starali się zająć stanowisko jaknajkategoryczniej sprzeciwiające się wszelkiego rodzaju ustępstwom. Jednakże było do przewidzenia, że w interesie ogólnych stosunków ekonomicznych trzeba będzie poczynić pewne ustępstwa, wzamian za które można było osiągnąć pewne korzyści dla innych gałęzi naszego przemysłu produkującego na eksport.

(Ciąg dalszy nastąpi).

Wystawa spożywczo-hygjeniczna w Warszawie.

Obecna wystawa spożywczo - hygjeniczna, urządzona pod egidą Zjednoczenia Gospodarczego, stanowczo musi być zaliczona do zdrowych objawów naszego schorowanego organizmu ekonomicznego. Dowodzi ona wymownie, iż praca nie ustaje, pomimo niezliczonych trudności, jakie napotyka nasz przemysł, pomimo ciężarów, jakie przytłaczają naszą produkcję. Każdy z kiosków wystawowych reprezentuje warsztat pracy, który się porusza, który daje ludziom pracę, walczy z naszym najgorszym wrogiem, jakim jest depresja i zniechęcenie.

Przemysłowcy, którzy wzięli udział w wystawie, nie uprawiają polityki rąk założonych, nie czekają lepszych czasów, narzekając na obecne. Każdy z umieszczonych w powilonach wystawowych eksponatów jest dowodem wysiłku i walki o lepszą przyszłość.

Wystawa spożywczo - hygjeniczna w Warszawie była potrzebna. Była szczególnie potrzebna w Warszawie. Jest ona pierwszą manifestacją tego rodzaju, urządzoną w stolicy po odzyskaniu niepodległości. Fakt, iż została zorganizowana w okresie ostrego kryzysu, podnosi tylko jej znaczenie. O wiele wymowniej od artykułów, odezw i plakatów przemawia rzeczywistość. Zrozumieli to organizatorzy wystawy i przemysłowcy, którzy w niej wzięli udział. Warszawa dotychczas słyszała, iż nie należy sprowadzać z zagranicy produktów, które wyrabiamy, lub które możemy wyrabiać w kraju. Dzięki wystawie można osobiście przekonać się o istnieniu tych produktów, można nietylko je obejrzeć, ale i spróbować w kioskach wystawowych.

Żałować tylko należy, iż ramy wystawy są zbyt szczupłe. Na małej przestrzeni, bo wynoszącej zaledwie 5.000 mtr.² mieszczą się eksponaty około 200 firm, dlatego zapomina się chwilami o tem, że cała wystawa mieści się na terenie byłej kawiarni.

Rząd, w zrozumieniu znaczenia wystawy spożywczo - hygenicznej dla naszego życia ekonomicznego, popierał inicjatywę komitetu organizacyjnego i wziął udział w dniu otwarcia wystawy w osobach Ministra Spraw Wewnętrznych p. Raczkiewicza, Dyrektora Dp. w Ministerstwie Przemysłu i Handlu p. Doleżala, inżyniera Kowalewskiego i wielu innych przedstawicieli Ministerstwa Przemysłu i Handlu i Ministerstwa Skarbu.

Pośród obecnych przedstawicieli świata przemysłowego spostrzegliśmy Prezesa C. Z. P. P. i S. Jana Patzera, p. Dyr. B. Mrożewskiego, p. Dyr. A. Ostermana, p. Dyr. J. Pifko i wielu innych. Po uroczystem otwarciu wystawy publiczność zaczyna oblegać pawilony wystawowe. Szczególnem powodzeniem cieszą się browary.

Po przejściu wystawy narzuca się wrażenie, że najokazalej wystąpił przemysł fermentacyjny, a przedewszystkiem piwowarski. W pewnych momentach można przypuszczać, że jest się nie na wystawie spożywczo - hygjenicznej, lecz na wystawie piwowarskiej. Szczupłość terenu wystawowego sprawia, iż browary, które postarały się o okazały i estetyczny zewnętrzny wygląd swych kiosków, zwracają powszechną uwagę i przyciągają publiczność. Wpływa zresztą na to nie tylko zewnętrzny wygląd pawilonów, ale i ich obficie płynącą zawartość. Zainteresowanie się browarami i piwem było szczególnie wielkie w dniu otwarcia, kiedy znaczna część zwiedzających

zaczynała już odczuwać pragnienie i apetyt. Tak trudno jest oprzeć się chęci porównania rozmaitych gatunków piwa z rozmaitych browarów! Wymaga to czasami kilkakrotnie powtarzanych doświadczeń zanim się przyjdzie do wniosku, że właściwie badania te są niewystarczające do wyrobienia sobie zupełnie stanowczego zdania. I wtedy zaczyna się da capo.

Chcielibyśmy naszym czytelnikom, którzy nie mogą przyjechać do Warszawy, dać wierny obraz udziału przemysłu piwowarskiego w wystawie. Trudno jest jednak opisywać poszczególne kioski w zależności od całokształtu wystawy. Niewiadomo od którego zacząć.

Browary są rozrzucone na całym placu. Bez względu na to czy po wejściu na wystawę skręci się na lewo, czy na prawo, czy też pójdzie się prosto przed siebie, by zacząć oglądać wystawę od końca, zawsze zaczyna się zwiedzanie od kiosku, reprezentującego inny browar. Dlatego obeszliśmy wystawę we wszystkich kierunkach, a do opisu kiosków przystąpimy w porządku alfabetycznym. Alfabet najprościej i najbezstronniej przecina w tym wypadku wszelkie wątpliwości.

W wystawie wzięły udział następujące browary. „Anstadt" w Łodzi, „Haberbusch i Schiele", „Okocim", „Tychy", „Wielkopolski Browar w Bydgoszczy", „Zamkowe Browary w Cieszynie" i „Żywiec".

Firma Anstadt zajęła dużą przestrzeń w prawem skrzydle wystawy (stojąc twarzą ku wejściu). W dniu otwarcia publiczność tłoczy się przy ladach, gdzie wydawane jest piwo. Słychać głosy kilku łodzian, którzy z dumą mówią, że to „nasze piwo".

Zjednoczone browary p. f. Haberbusch i Schiele, wybudowały swój kiosk zaraz przy wejściu na wystawę. Na białych kolumnach wspiera się zgrabny dach kryty czerwoną dachówką. Szczególną uwagę zwraca wnętrze kiosku z wielkim smakiem wykonane przez firmę art. dekoracyjną „Plakat". Sufit kiosku z ciemno - żółtej, złotawej, plisowanej materji, spiętej w formie gwiazdy po środku, uzupełnia w harmonijny sposób ciemno - niebieskie tło wewnętrznej ściany, na której widnieje postać bardzo dekoracyjnie ujętego szlachcica w kontuszu, z kuflem piwa w ręku. Szczególnie wieczorem kiedy cały kiosk nurza się w różnobarwnem świetle lampek, ma się wrażenie, że na wystawę dostał się jakiś zakątek zupełnie innego świata. Nie tylko samo wnętrze, ale i rozstawienie eksponatów jest gustowne i celowe, co przyczynia się do wzmocnienia jednolitości wrażenia. Kiosk Zjednoczonych Browarów jest dowodem tego, jak wielkie znaczenie może mieć dla reklamy sztuka stosowana.

Okocim zajął znaczną część głównej galerji, obiegającej wokoło teren wystawowy. Już zdaleka zwraca na siebie uwagę nazwa firmy. W dniu otwarcia kiosk jest oblegany ze wszystkich stron przez amatorów piwa.

Naprzeciwko kiosku Zjednoczonych Browarów, w głównej galerji przed rozszerzenem się jej w rozległy amfiteatr umieścił swe eksponaty „Książęcy Browar Tychy". Dowiadujemy się, że kiosk został wybudowany przez specjalnie w tym celu wydelegowanego do Warszawy architekta firmy. Zewnętrzna część od placu wystawowego została pokryta ozdobami, wycinanemi w drzewie, które następnie pokryto barwami. We wnętrzu widzimy zawieszone na ścianach ogólny widok browaru i fotografje urządzeń.

W wewnętrznej galerji w lewem skrzydle od wejścia zostały umieszczone piwa „Wielkopolskiego Browaru Bydgoszcz". Szkoda, że brak miejsca i odpowiednich urządzeń, a szczególnie wody do przemywania szklanek, utrudnia próbowanie eksponatów.

Bardzo oryginalnie i prosto został pomyślany kiosk browaru Zamkowego w Cieszynie. Wielka beczka o małem okienku przez które jest wydawane zwiedzającym piwo. Kiosk ze względu na swą formę zwraca uwagę.

W głębi placu znajdują się eksponaty browaru „Arcyksiążęcego w Żywcu". Publiczność dążąca w dwóch kierunkach już zdaleka spostrzega napis „Żywiec". Na wystawie znajdują się wszystkie gatunki wyrabianych przez Żywiec piw.

Opis nasz nie byłby całkowity, gdybyśmy nie wspomnieli, iż w wystawie biorą udział liczne firmy, których odbiorcami są browary. Zaraz przy wejściu znajduje się gustowny kiosk huty „Jabłonna". Prócz wyrabianych dotychczas butelek oranżowych widzimy na wystawie również nowy typ butelek półbiałych.

Firma „Atlas" wystawiła swe przyrządy chłodnicze, firma Orłowski i Rogowicz — korki i masy izolacyjne, Kopydłowski z Piotrkowa wystawił swe beczki i opowiada nam, że jedna z firm gdańskich chciała zakupić całą jego produkcję, ale się na to nie zgodził, bo woli mieć do czynienia ze swymi stałymi odbiorcami. Zresztą kto wie czy te beczki nie wróciłyby do nas pod inną firmą. Prócz tego znajdują się na wystawie eksponaty firmy „T. Jakobsen". Wszystkie te firmy są znane naszym czytelnikom i ogłaszały się już niejednokrotnie w „Przemyśle Piwowarskim".

Opuszczamy wystawę z przeświadczeniem, że pomimo swych szczupłych rozmiarów, należy do pomyślnych przejawów naszego życia ekonomicznego.

Przemysł piwowarski, który wziął tak żywy i tak

znaczny udział w wystawie, wyniesie z niej nie tylko materjalną korzyść, która wyrazi się niewątpliwie w ożywieniu tranzakcji i wzroście spożycia, ale i świadomość roli, jaką piwowarstwo odgrywa w naszem życiu ekonomicznem, czego najlepszym wskaźnikiem jest tak znaczny udział browarów w wystawie.

E. J.

WALNY WIOSENNY ZJAZD ZWIĄZKU PIWOWARÓW POLSKICH W POZNANIU.

Związek Piwowarów Polskich w Poznaniu zawiadamia, że dnia 2-go maja r. b. w Poznaniu przy ulicy Stary Rynek w Sali Piwnicy Ratuszowej odbędzie się Walny Zjazd Związku. Początek punktualnie o godzinie 10-ej rano.

Porządek dzienny:

1. Zagajenie Zjazdu;
2. Odczytanie protokułu z ostatniego Walnego Zgromadzenia;
3. Sprawozdanie Prezesa;
4. Sprawa wyłączenia ze Związku członków, którzy nie uregulowali w przepisanym terminie składek;
5. Sprawa praktykantów i ustalenie programu dla komisji egzaminacyjnej;
6. Dyskusja fachowa nad procesem w warzelni i fermentacji;
7. Wolne wnioski.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

W dniu 18 b. m. została otwarta wystawa spożywczo - hygjeniczna w Warszawie. Wystawiają browary: „Anstadta w Łodzi", „Haberbusch i Schiele", „Okocim", „Tychy", „Wielkopolski browar Bydgoszcz", „Zamkowy browar Cieszyn", i „Żywiec".

W dniu 19 b. m. odbyło się doroczne ogólne zebranie Centralnego Związku Polskiego Przemysłu Górnictwa, Handlu i Finansów. Na prezesa organizacji wybrano St. ks. Lubomirskiego. Do Rady wszedł p. Jan baron Götz-Okocimski.

Zgodnie z informacjami, otrzymanemi z Centralnej Komisji Przywozowej, podania na przywóz towarów z Austrji rozpatrywane są tylko po załączeniu do nich oryginalnego rachunku, wystawionego przez eksportera austrjackiego, oraz popartego przez austrjackie Ministerstwo dla Handlu i Komunikacji.

Zgodnie z powyższem w uzupełnieniu podań już złożonych wspomniane powyżej rachunki przesyłać należy za pośrednictwem odpowiednich organizacji gospodarczych, które przekażą je natychmiast do Centralnej Komisji Przywozowej. Takież rachunki załączać należy do podań składanych obecnie.

CENY JĘCZMIENIA.

Poznań.	16/IV.	25 — 27 zł.
	19/IV.	26 — 28 zł.
Lublin.	19/IV.	26 zł.
Lwów.	14/IV.	23,50 — 24,50 zł.
	16/IV.	23 — 24.
	20/IV.	25 — 26 zł.
Bydgoszcz.	16/IV.	25 — 27 zł.
Łódź,	16/IV.	30,50 zł.
Berlin.	14/IV.	19,30 — 2,13 Mk. n.
	16/IV.	20,00 — 2,18 Mk. n.
	17/IV.	20,00 — 2,17 Mk. n.
	19/IV.	20,00 — 2,16 Mk. n.
	23/IV.	20,00 — 2,15 Mk. n.
Praga.	20/IV.	135 — 140 kč., wyb. 150 — 155 kč.
Hamburg.	14/IV.	Dunaj 9,40 hfl., Malt. barley 9,25 hfl.
	17/IV.	Dunaj 9,45 hfl., Malt. barley 9,30 hfl.
	20/IV.	Dunaj 9,65 hfl., Malt. barley 9,30 hfl.
Chicago.	13/IV.	M. bar. 55 — 75 cts za bushel.
	17/IV.	60 — 75 cts. za bushel.
	19/IV.	Malt. barley 56 — 76 cts. za bushel.

CENY CHMIELU.

Lublin.	13/IV. Na rynkach zagranicznych większe ożywienie. Notowano: wyb. Lubelski 160—165 dol. I A 145—150 dol. I B 120—125, niższe gatunki 100—120 dol. za 50 kg. loco Lublin.
Lublin.	20/IV. Obroty mocne. Tendencja wzmocniona. Wyb. 150—160 dol. I 137—150 dol. II 100—125 dol. za 50 kg. w stanie siarkowanym i prasowanym franco stacja załadowcza. Pokrycie na towar akceptami z terminem do 4 mies. od dnia wysłania towaru.
Lwów:	17/IV. 140—150—160 dol. za 50 kg. zależnie od gatunku.
Praga.	14/IV. Chmiel gatunki dobre 3700 — 3900 kč., wyb. I 3900 kč. za 50 kg. Tendencja mocna.

Sprostowanie: W n-rze 15 Przemysłu Piwowarskiego z dnia 10 kwietnia w notowaniach z Łucka powinno być: notowano za 50 kg., a nie za 100 kg., jak mylnie podano.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 120.—; $1/2$ str. Zł. 60.—; $1/4$ str. Zł. 30.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: **W. Adam.** Wydawca: **Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.**

Drukarnia i Litografja p. f „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.